

KONFERENSI NASIONAL PKM-CSR KE-4 TAHUN 2018 | MATARAM, 23 - 25 OKTOBER 2018

## PROGRAM PENGEMBANGAN KAPASITAS BERKELANJUTAN BAGI UKM PRODUSEN SAMBAL DALAM KEMASAN MENUJU PRODUK ESKPOR

Oleh :

Yenny Sugiarti<sup>1</sup>, Yenny Sari<sup>2</sup>, Arbi Hadiyat<sup>2</sup>

Program Studi Akuntansi - Fakultas Bisnis dan Ekonomika - Universitas Surabaya <sup>1</sup>,

Program Studi Teknik Industri - Fakultas Teknik - Universitas Surabaya <sup>2</sup>

corresponding author: [ysari@staff.ubaya.ac.id](mailto:ysari@staff.ubaya.ac.id) <sup>2</sup>

### ABSTRAK

Berbagai cara yang ditempuh oleh pemerintah untuk mendorong aktivitas ekspor Indonesia, meliputi diversifikasi produk ekspor, subsidi bantuan kredit ataupun promosi dagang ke luar negeri. Berbagai kebijakan pemerintah juga merambah kepada pengalakkan ekspor produk-produk hasil Usaha Kecil Menengah (UKM). Kementerian Perdagangan Republik Indonesia menyatakan bahwa produk sambal dalam kemasan termasuk dalam 10 produk olahan Indonesia kategori ekspor. Namun, permasalahan yang sering kali dihadapi, khususnya juga terjadi pada dua UKM yang terlibat dalam program pendampingan ini, adalah proses pengolahan yang belum memenuhinya standar kualitas dan keamanan pangan, kandungan pangan yang belum teruji, kemasan produk yang belum memadai ataupun pemenuhan berbagai sertifikasi yang diinginkan negara ekspor yang dituju. Tujuan dilaksanakannya program ini adalah membuat produk dua UKM produsen sambal yang berlokasi di Jawa Timur ini dapat memenuhi persyaratan produk ekspor dengan melakukan perbaikan proses produksi, perbaikan proses pengemasan, uji kandungan nutrisi produk, perbaikan sistem administrasi dan keuangan serta sertifikasi. Keseluruhan program akan dicapai dalam rangkaian pendampingan tiga tahunan, namun tahap awal pelaksanaan program ditekankan pada pengembangan kapasitas berkelanjutan. Hasil capaian program pengembangan kapasitas berkelanjutan berupa (i) monitoring sistem manajemen mutu ISO 9001:2008 yang sudah berjalan, (ii) persiapan *upgrading* ISO 9001:2015, (iii) pengadaan fasilitas produksi untuk meningkatkan sterilisasi produk agar kualitas produk lebih terjamin yaitu pemberian lampu UV di ruang produksi dan mesin pengemasan untuk produk yang lebih higienis, dan (iv) persiapan peningkatan sistem produksi berbasis keamanan pangan.

Kata kunci: Kapasitas berkelanjutan, produk sambal, ekspor, kualitas dan keamanan pangan